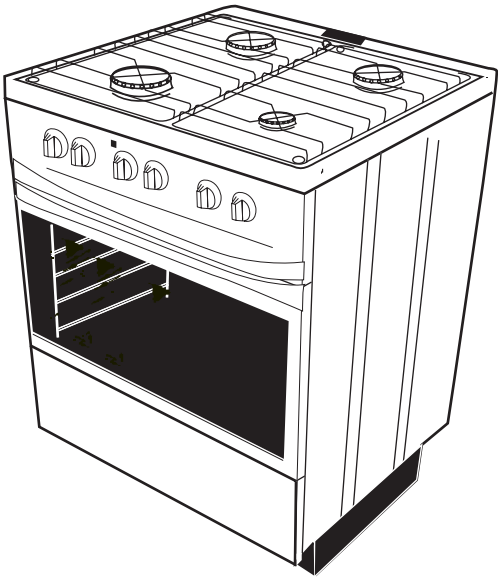


GLB/GLF 4420-hv 947200722/723

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres **nye** VOSS komfur.

Det er vigtigt at De lærer komfurets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye komfur. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender komfuret første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan komfuret anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye komfur. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af komfurets enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af komfuret kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagest i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye komfur gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

131

VOSS

Indholdsfortegnelse

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 7
Gasbrænderne 8
Ovnen 9
Magasinskuffen 9
Soklen 9
Sikkerhedsudstyret 10
Tilbehør 10
Ekstra tilbehør 10
Før De går i gang
Tilkobling af børnesikring 10
Brænd ovnen ren 11
Rengør tilbehøret 11
Sådan bruger De
Gasbrænderne 13
Betjening 13
Valg af gasbrænder 14
Ovnen 16
Indstillingsskema - bagning 20
Indstillingsskema - madlavning 21
Indstillingsskema - stegning 24
Indstillingsskema - grillning 26
Råd og tips ved brug af ovnen 27
Magasinskuffen 28

Indhold Side nr.

Rengøring og vedligeholdelse af
Emaljerede flader 29
Gryderiste 30
Gasbrænderne 31
Ovnen 32
Magasinskuffen 39
Service
Før De tilkalder service - praktiske råd 47
Før De tilkalder service - tekniske råd 49
Service og reservedele 50
Fejl og mangler / Afhjælpningsret 40
Produktansvar 41

Til Installatøren

Udpakning 42
Tekniske data 42
Montering 43
Installation 45

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

B218

Sikkerhedsinformation

Miljø information

Produkterne udvikles løbende, og det kan ske at enkelte produktspecifikationer ændres efter trykningen af denne brugsanvisning. Vi må derfor tage forbehold for eventuelle ændringer eller trykfejl.

Sikkerhedsinformation

Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Gryder, gasbrændere og ovn bliver meget varme ved brug, og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Kontrollér at tippesikring og grydeskærm (ekstra tilbehør) er monteret korrekt, samt at børnesikringen fungerer.

Anvendelse

I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.

Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.
Kontrollér at der er slukket for komfuret når det ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal gasbrændere og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sørg for at el-kablet og gasslangen ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes ved rengøring. Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpærer.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidevare-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

336

Udpakning
Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke har adgang til den brugte emballage.
Transportsikring fjernes før brug.

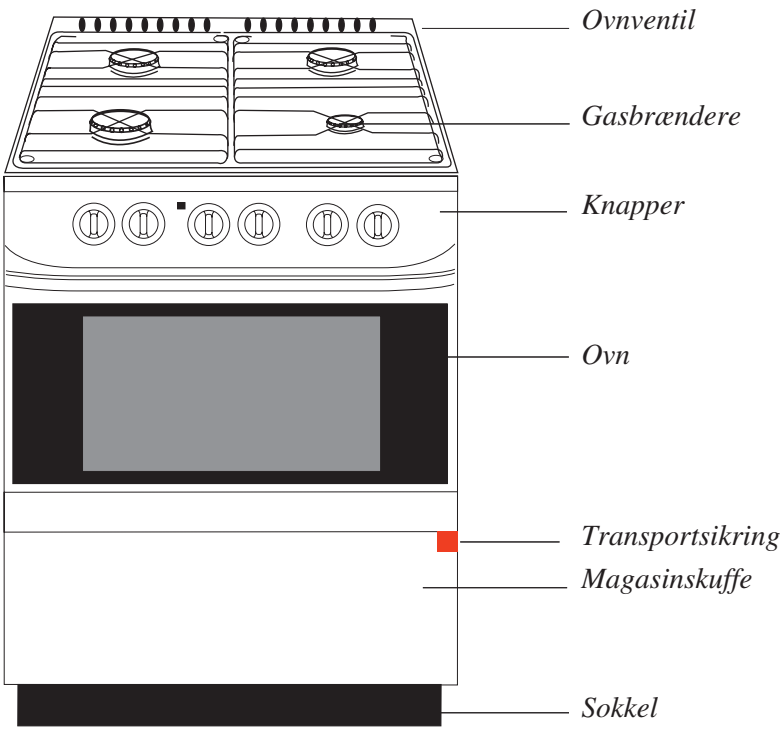
Installation
Installation af komfuret må kun udføres af en autoriseret VVS-installatør eller en af producenten autoriseret person.
Installationen skal udføres i henhold til gasreglementet (GR).
Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.
Komfuret må **ikke** stilles på en ekstra sokkel, da tippesikringen sættes ud af funktion. Montér tippesikringen. Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

Skrotning
Hjælp med at undgå ulykker når komfuret skal kasseres. Fjern elkablet fra stikket i væggen, klip elkablet af helt inde ved komfuret, og sæt børnesikringen ud af funktion.
Ved gasinstallation med fast installationsslange dvs. uden lynkoblingstilslutning, SKAL demontagen foretages af autoriseret VVS-installatør

337

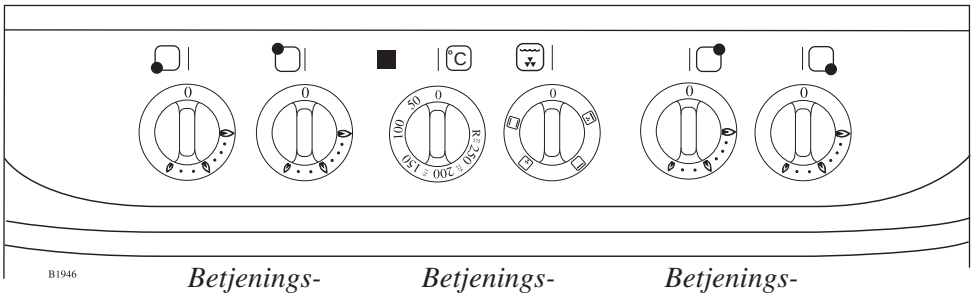
Beskrivelse af produktet

Komfuret



B1945

Betjeningspanelet



B1946

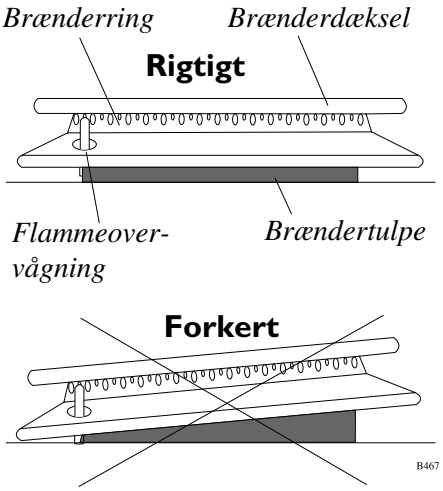
Betjenings-knapper til gasbrændere

Betjenings-knapper til ovn

Betjenings-knapper til gasbrændere

Gasbrænderne

Oplysning om hvordan gasbrænderne benyttes findes i afsnittet "Sådan bruger De".
På komfuret er der en lille brænder, to brændere i mellemstørrelse og en stor brænder.
Brænderdækslet udgør sammen med brænderringen et "rum" hvor blanding af gas og luft finder sted, således at gasblusset kan brænde korrekt.
Gasbrænderne har el-tænding og flammeovervågning.
El-tænding betyder at De kan tænde for gasbrænderne uden brug af tændstikker, lighter eller gastænder.
Flammeovervågning bevirker at der automatisk slukkes for gastilførslen, hvis blusset går ud.



Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet:
"Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende funktioner:

- tilberedning med traditionel ovn
- tilberedning med varmluft
- tilberedning med intervalgrill
- tilberedning med grill.

365

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som forbrænder fedtpartikler ved temperaturer over 200 ˚C.
Ovnbunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur.
Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens opvarmningstid er:
Traditionel ovn: ca. 13 min. til 200˚C.
Varmluftovn: ca. 10 min. til 175˚C.

Magasinskuffen

Oplysning om hvordan magasinskuffen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De". Magasinskuffen er forsynet med "Push-Pull", det betyder at den åbnes ved et let tryk midt på skuffefronten.

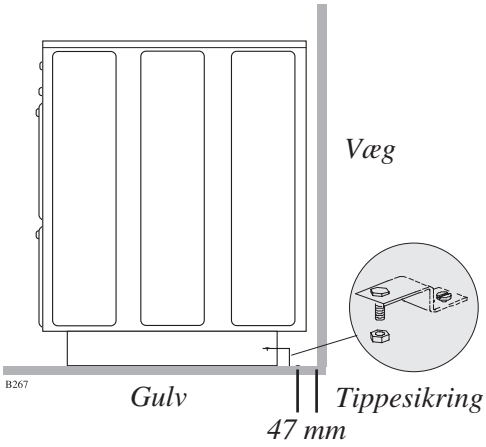
Soklen

Soklen kan højdejusteres trinløst fra 85 cm til 93,5 cm.

3990

Sikkerhedsudstyret

Komfuret har **tippesikring** som forhindrer at det tipper ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge.

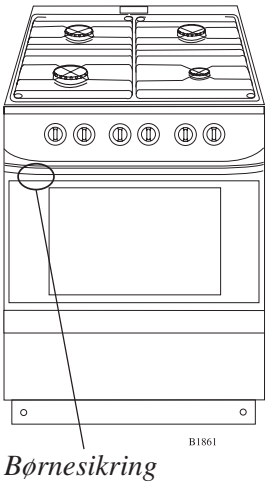


⚠ Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Ovnlågen er udstyret med børnesikring, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

⚠ Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

Børnesikringen er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringen.



Tilbehøret

2 bageplader
1 bradepande
1 rist
Tippesikring

Ekstra tilbehør

Børnsikringsskærm til komfurets overplade (GYB 101-1 hvid).

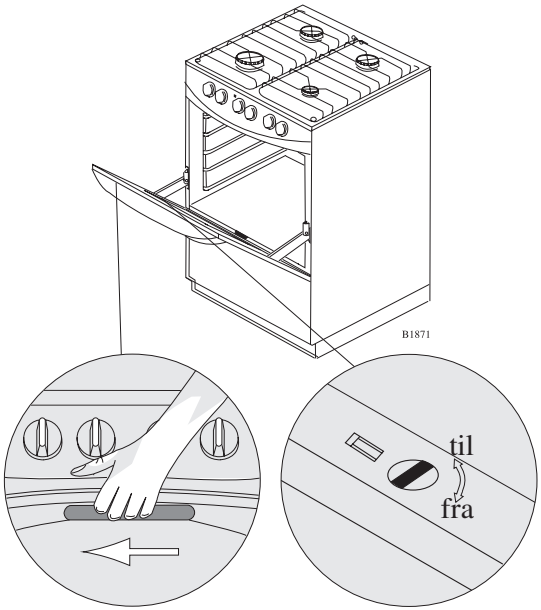
194

Før De går igang

Tilkobling af børne-sikring

På ovnlågen
Børnesikringen er placeret inde i venstre side af håndtaget.
De tilkobler børnesikringen ved at dreje på den lille skrue, der sidder indvendig på lågen. Brug en mønt når de skal dreje skruen.

For at åbne ovnlågen skal De nu trykke børnesikringen til venstre, samtidig med at De åbner lågen.



Komfuret er beregnet til en normal husholdning. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

339

Brænd ovnen ren

Hold børn under opsyn, komfuret bliver meget varmt.

1. Tænd for ovnen på traditionel-ovn ⊟ 200˚C.
   Ovnlågen skal være lukket.
2. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue.
3. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
4. Tør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

Den første tid komfuret anvendes kan der stadig forekomme lugtgener. Gentag evt. processen.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

366

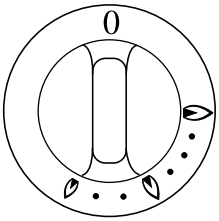
Sådan bruger De

Gasbrænderne

Betjening

Betjeningsknapperne har følgende indstillinger:

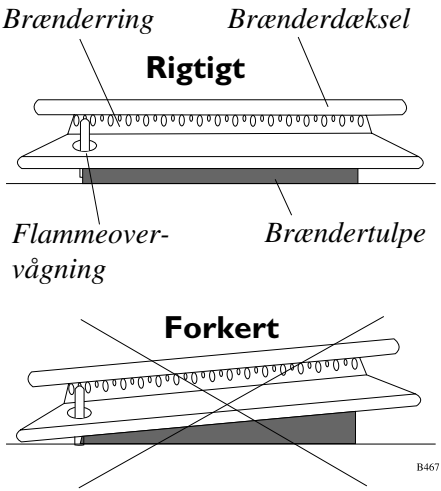
0 Blusset er slukket.
Max. blus
Halv blus
Min. blus



Blussene indstilles trinløst fra max. til min., hvor max. er højeste indstilling.

1. Tryk betjeningsknappen til den valgte brænder ind og drej den til max. Blusset tændes automatisk. Hold knappen inde i ca. 3-4 sek., ellers går blusset ud igen.
2. Slip knappen og regulér derefter til ønskede størrelse flamme mellem max. og min.

i For at opnå en korrekt forbrænding skal brænderring og brænderdæksel være placeret rigtigt på brændertulpen. Hvis brænderringen og brænderdækslet ligger skævt, vil gasblusset brænde ukorrekt, og brænderdækselet kan blive ødelagt i løbet af kort tid.



447

Valg af gasbrænder

Hvilken gasbrænder De skal anvende ved tilberedning, afhænger af kogegrejets bunddiameter.
Kogegrej med bunddiameter op til 14 cm anvendes på den mindste gasbrænder.
Kogegrej med bunddiameter mellem 14 og 20 cm anvendes på den mellemste gasbrænder.
Kogegrej med en bunddiameter over 20 cm anvendes på den største gasbrænder.
De kan kontrollere om De anvender den rigtige gasbrænder ved at se på gasblusset (flammerne). Ved indstilling max. skal flammerne brænde ca. 1 cm inde under kogegrejet.
Flammerne bør ikke "slikke" op ad kogegrejet.

367

Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet

B1753

3612

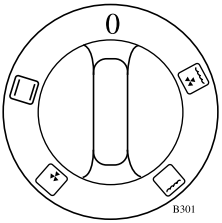
Ovnen

Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Betjening

Hver gang De anvender ovnen indstiller De både funktionsknappen og temperaturknappen.

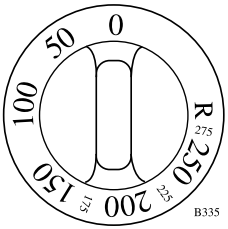
Funktionsknappen har følgende indstillinger:



"O"	Ovnen er slukket.
	Traditionel ovn.
	Varmluft.
	Grill.
	Intervalgrill.

210

Temperaturknappen har følgende indstillinger:



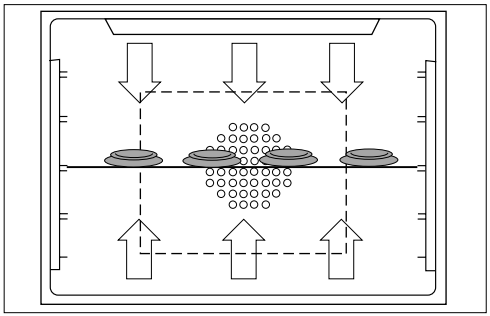
"O" Ovnen er slukket.

50-275˚C Temperaturindstilling. Den røde kontrollampe lyser når De tænder ovnen, og slukker når den indstillede temperatur er nået.

"R" Renseprogram.

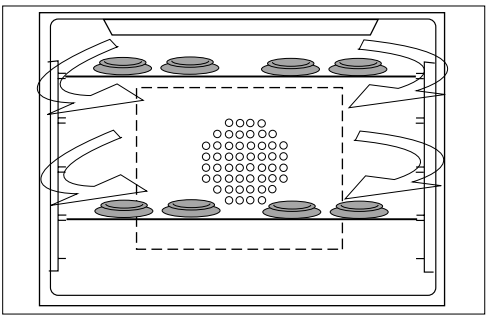
Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i loft og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.



Varmluft

En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemet rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen.

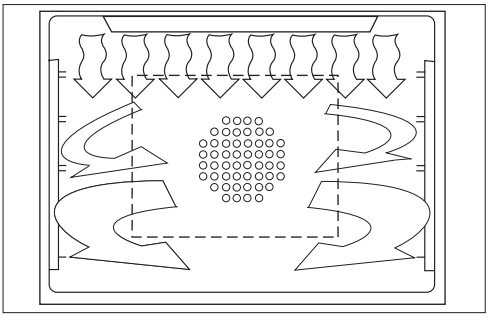


387

Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.

Intervalgrill

Intervalgrill er en kombination af varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.
Ved tilbedredning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.



206

Bagning/madlavning

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommesfrites o.l.

i Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

Ved tilberedning i lyse metalforme samt i forme af porcelæn og glas skal formen placeres på en bageplade. Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.

Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.
Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.
Varmluft er mindre velegnet til bagning af bagværk med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænest i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. Intervalgrill er ikke velegnet til bagning.

207

Indstillingsskema bagning

Bagning	Traditionel ovn			Varmluft		
		°C	Minut		°C	Minut
Boller	3	200-225	8-12	2&5	170-180	12-15
Grovboller	3	200	15-20	2&5	170-180	15-20
Småt gærbrød m. fyld	3	200-225	10-12	2&5	170-180	10-15
Kringle	3	200-225	10-15	2&5	175-185	15-20
Franskbrød	1	180-200	35-40	1&4	175-185	30-45
Groft brød	1	200	35-40	1&4	160-170	45-50
Rugbrød	1	185-195	85-95	1&4	160-165	100-110
Flûtes	3	220-225	15-20	2&5	175-185	20-25
Bradepandekage	2-3	175-200	30-60	3	160-175	30-60
Formkage	3	175-200	30-40	1&4	150-165	30-35
Sandkage	1	175	50-60	1	160	60-70
Roulade	3	200	10-12	Ikke velegnet		
Vandbakkelser	3	200	30-40	2&5	160-170	40-45
Småkager	3-4	160-200	6-15	2&5	140-160	10-25
Lagkagebunde	3	200-225	8-12	2&5	170-180	15-20
Marengs	3	100	50-60	2&5	100	50-60
Marengsbunde	3	100	90-95	2&5	100	90-95
	Derefter i slukket ovn 25			Derefter i slukket ovn 25		
Kransekage i ringe	4	220	8-12	Ikke velegnet		

3590

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".

Indstillingsskema madlavning

Madlavning		Minut	Trad. ovn	Varmluft*	Interval-grill
Fisk, kogning	1-2	**	160-170	150-160	Ikke velegnet
Fisk, stegning	1-2	**	180-200	170-180	Ikke velegnet
Farsbrød	2-3	45-60	175-200	170-180	170-180
Gratin	1-2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Leverpostej	2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Pizza	3	25-30	200-225	170-180	Ikke velegnet
Tærter	3	25-40	200-225	170-180	Ikke velegnet
Lasagne	3	45-50	200	175	Ikke velegnet
Flødekartofler	3	60-65	200	175	175
Gratinerede retter	3-4	10-25	Ikke velegnet	Ikke velegnet	180-200

224

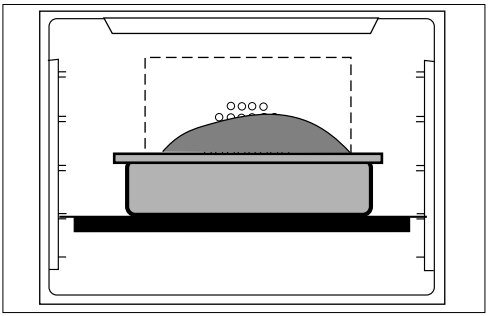
* Ved tilberedning på 2 plader skal De vælge ribbe 1+4 eller 2+5.

** Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugennemsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".

Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.
Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødig meget energi.



Max 5 dl vand

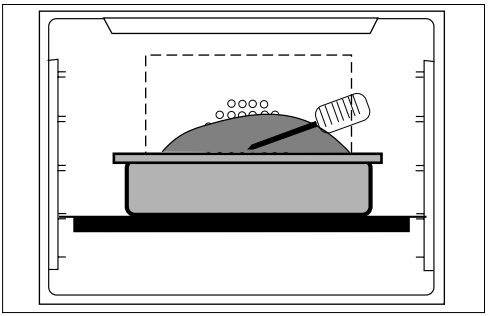
Traditionel ovn, varmluft og intervalgrill er velegnet til stegning. Intervalgrill er især velegnet til stegning af madvarer, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom på at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

Brug af stegetermometer

Ved brug af **intervalgrill** må der **ikke** samtidig anvendes elektronisk stegetermometer, da varmen fra grillen kan få ledningen til at smelte. For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.

Steg skånsomt. Kød indeholder ca. 70% væske. For at få så saftigt kød som muligt, skal det steges ved lav temperatur (fra 125˚). Stegetiden bliver lidt længere, og der bruges lidt mere energi ved de lave temperaturer, men resultatet bliver bedre. Samtidig opnår De en nemmere rengøring af ovnen, da fedtstænk ikke brænder så hårdt fast i ovnrummet.



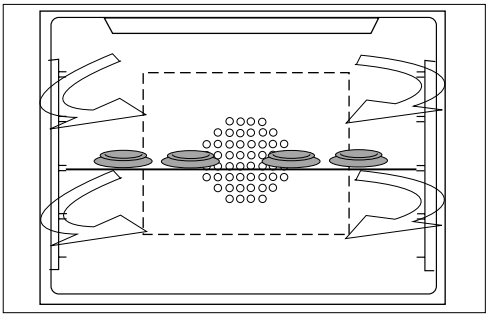
B416

Max 5 dl vand

Optøning

Varmluft er velegnet til optøning. Ved optøning af kød, fisk, glasseret eller fyldt bagværk skal temperaturknappen stå på 0. Ved optøning af færdigretter skal temperaturknappen stå på 200˚C. Risten og pladerne kan anbringes i flere ribber, hvis der er meget der skal tøes op. Det er ikke muligt at angive tid, da den varierer efter madens mængde og type, men prøv at stikke i maden.

209



B519

Indstillingsskema stegning på traditionel ovn, varmluft og interval grill

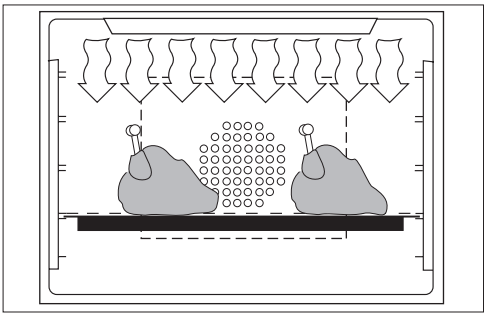
Stegning	°C	Minut		°C	I ovnen	
	i kødet	pr. kg. kød		Trad. ovn	Varmluft	Interval grill
Oksekød						
Roastbeef	3	65	90	125	125	125
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	225	200	200
Viderestegning	-	-	50-60	160	150	150
Oksesteg gammeldags	1-2	70-75	90-120	180	160	160
Kalvekød						
Filet	3	65	50-60	180	160	160
Lammekød						
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	180	160	160
Svinekød						
Flæskesteg/ribbensteg*	3	70	60	200	175	175
Flæskesteg, langtidsstegn.*	3	70	90	160	150	150
Skinke	1-2	70-75	90	160	150	150
Fjerkræ						
Kylling, parteret	3	-	45	200	175	175
And*	1-2	-	55-60	160	150	150
And, langtidsstegn.*	1-2	-	5 timer	130	-	-
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	160	150	150
Kalkunbryst	3	62	60	200	175	175

225

* Efterbruning ved 250˚C i ca. 10-15 minutter.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".

Grillning



Stil funktionsknappen på grill og termostatknappen på 275˚C. Hvis De ønsker en mere skånsom grillning, kan De sætte termostatknappen på en lavere temperatur.

Tør dét, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet.
Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter dét, der skal grilles, i ovnen.
Læg dét, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet.
Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.
Ovnlågen skal være lukket under grillningen.
Hold øje med grillningen.
For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad.
Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen.

211

Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på dét, der skal grilles.
Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis dét, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingsskema grillning

Grillning				
			1. side	**2. side**
Svinekotelet	3-4	275	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	275	7-10	5-6
T-bone steak (2-4 cm)	2-3	275	7-10	6-8
Kylling parteret	2-3	275	20-25	15-20
Grillpølser	3-4	275	3-4	1-2
Revelsben (forkogte 20 min.)	2-3	250	15-20	15-20
Fisk (skiver af torsk ell. laks)	3	275	10	5
Ristning af toastbrød	3-4	275	2-3	1-2

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.

212

Råd og tips ved brug af ovnen

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone

Sæt i kold ovn. Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.

Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.

Udnyt eftervarmen. Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.

Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.

Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.

Anvend grillen så lidt som muligt.

Tø maden op i køleskab først.

171

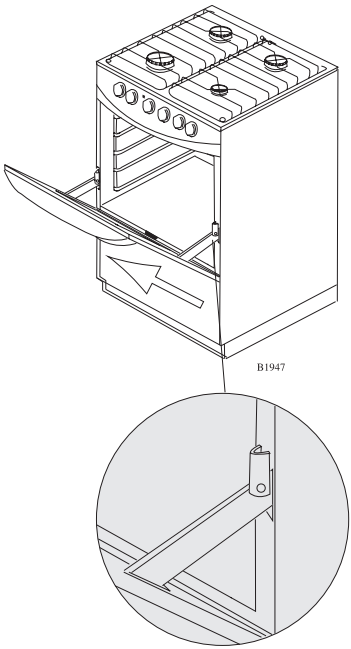
Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling. Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelse.

Sådan gør De:

1. Åben ovnlågen og løft de 2 stoppaler op.
2. Luk ovnlågen til stoppalerne går imod ovnrammen.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



Magasinskuffen

Magasinskuffen er beregnet til opbevaring af ovntilbehøret.

Magasinskuffen må **ikke** anvendes til opbevaring af madvarer i længere tid, da fugt fra madvarer kan forårsage rust i og omkring magasinskuffen

197

Rengøring og vedligeholdelse af

Tippesikringen virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret. Vær opmærksom på dette når komfuret flyttes ved rengøring bag komfuret. Af hygiejniske og sikkerhedsmæssige årsager skal gasbrænderne og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning, og kan i værste tilfælde medføre brand.

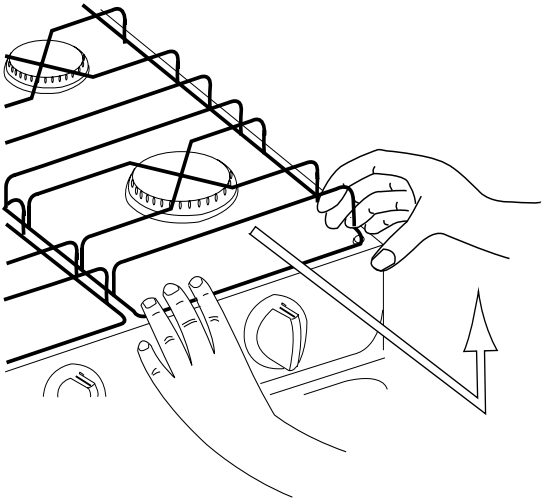
Emaljerede flader

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud.Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en plastsvamp og håndopvaskemiddel.

Brug **aldrig** renslet, metalsvampe, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

344

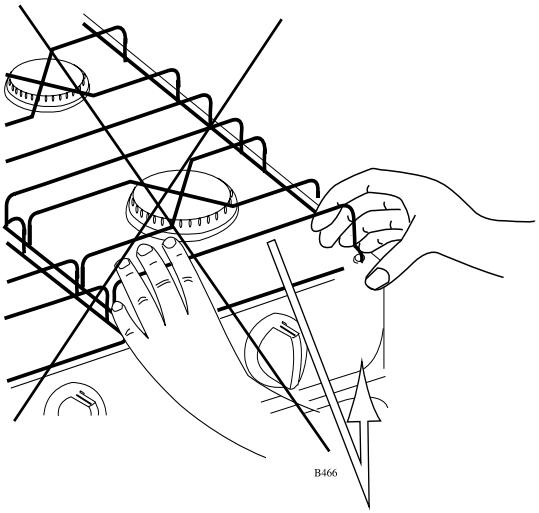
Gryderistene



Aftagning af gryderistene

Aftag kun én gryderist af gangen.

1. Tag fat i gryderistens ramme med den ene hånd og i det forreste ribbehjørne med den anden hånd. Træk **aldrig** med begge hænder i forreste ribbe.
2. Træk højre gryderist vandret frem og skråt til højre, indtil den går fri af holderen.
3. Løft gryderisten op.
4. Træk venstre gryderist vandret frem og skråt til venstre, indtil den går fri af holderen.
5. Løft gryderisten op.



Rengøring af gryderistene

Gryderistene tages med i den daglige opvask. Gryderistene tåler maskinopvask.
Gryderistene får efter kort tids brug en blå evt. sort farvetoning, som ikke forsvinder ved alm. opvask. Gryderistene gøres blanke igen ved at polere dem med et stykke alufolie, eller et special rengøringsmiddel "TOP-RENS", der kan købes hos Electrolux Hvidevare-Service A/S.

350

Gasbrænderne

Brænderring og brænderdæksel tages med i den daglige opvask.
Brænderring og brænderdæksel tåler maskinopvask.
Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

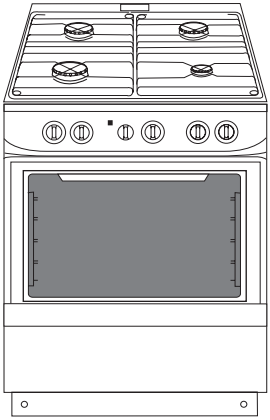
1. Fordel flydende skurecreme eller "TOPRENS" på brænderring og brænderdæksel.
2. Brug køkkerulle eller en klud.
3. Gnid eller skrub godt, til smudset er fjernet.
4. Skyl af og tør efter
5. Aftør brændertulpen med en hårdt opvredet klud.

Husk at montere brænderring og brænderdæksel korrekt på brændertulpen efter rengøring.

368

Ovnen

Ovnens sider, loft og bagvæg
har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200˚C.
Efter tilberedning ved lav temperatur og med kraftige fedtstænk skal renseprogrammet anvendes.
- Stil funktionsknappen på traditionel ovn og temperaturknappen på "R".
- Lad ovnen være tændt på denne indstilling i 1½-2 timer.


B1948

⚠ Hold børn på afstand af komfuret når renseprogrammet anvendes, da komfurets front bliver varmere end ved normal brug.

Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden renseprogrammet startes.
Sådan gør De:
1. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
2. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller en blød børste. Skrub godt.
3. Lad det sidde ca. 1 time.
4. Start renseprogrammet.

Når renseprogrammet er færdigt kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

i Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:
1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100˚C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå forsigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

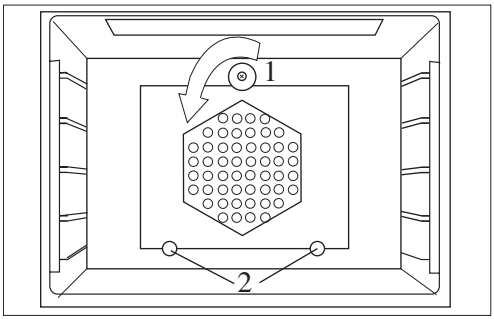
De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

Varmluftvingen

Vingen kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.
Kontrollér vingen hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet, når varmluftvingen rengøres.

Tag vingen ud på følgende måde:



B342

1. Åbn ovnlågen.
2. Skru skruen ud (1) foroven, fjern skiven som holder skærmen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forneden.
4. Møtrikken der holder vingen har venstre-gevind.
5. Hold fast på vingen med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

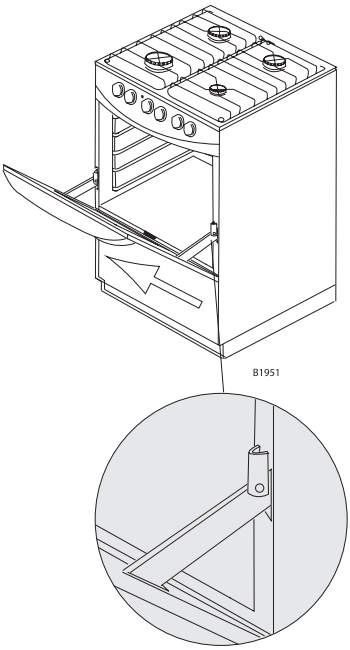
Rengør vingen i varmt vand og håndopvaskemiddel.

⚠ Husk at fastgøre skærmen efter endt rengøring.

216

Ovnlågen

Rengør emaljen med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.



Aftagning af ovnlågen

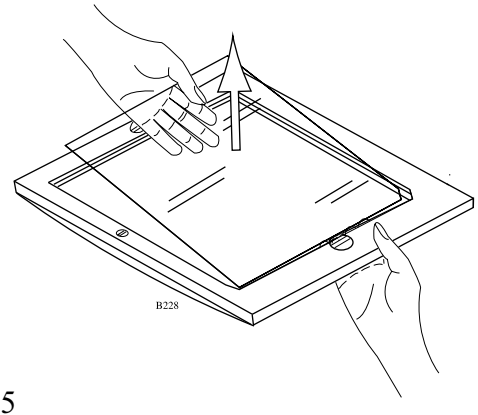
1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.

Aftagning af lågeglas

Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdet, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt.

Indvendig lågeglas

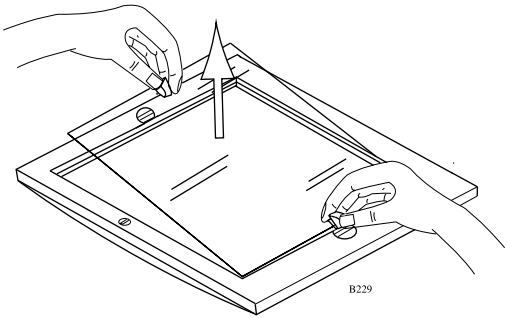
1. Drej de to messingskruer med en mønt indtil skruernes lige kant går fri af glasset.
2. Løft glasset af.



178

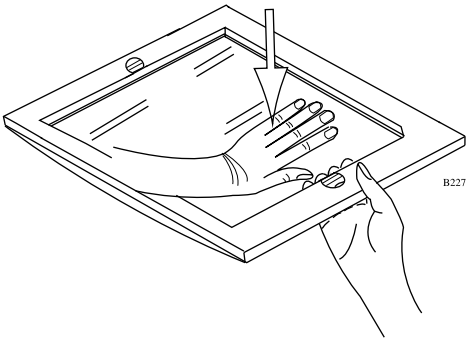
Mellemste lågeglas

1. Tag fat i fjedrene i hver side af glasset.
2. Løft glasset af.



Udvendig lågeglas

1. Lad ovnlågen ligge ned på bordet.
2. Tag fat i lågerammen og pres forsigtigt glasset ud af rammen.



Rengøring af lågeglas

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning:

1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½ time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber til at fjerne det opblødte snavs.

Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

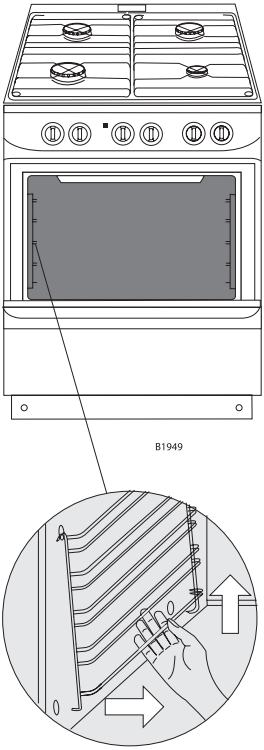
⚠ Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

150

Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.



Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af bageplader og bradepande

Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

152

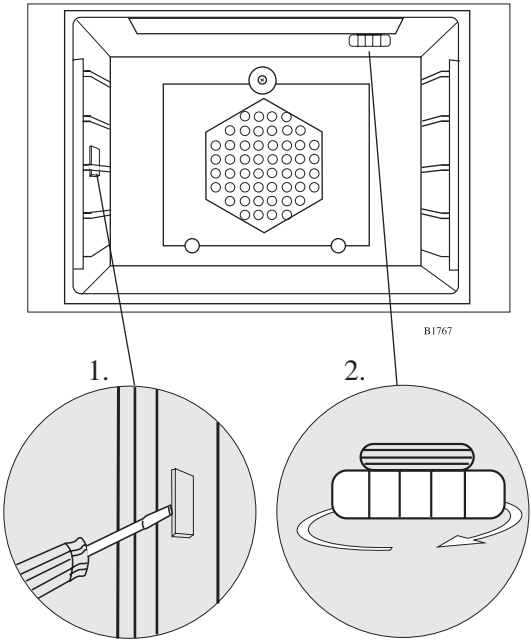
Udskiftning af ovnpærer

Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

1. Fjern først ribben. Lirk lampeglasset, f.eks ved forsigtigt at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.

2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

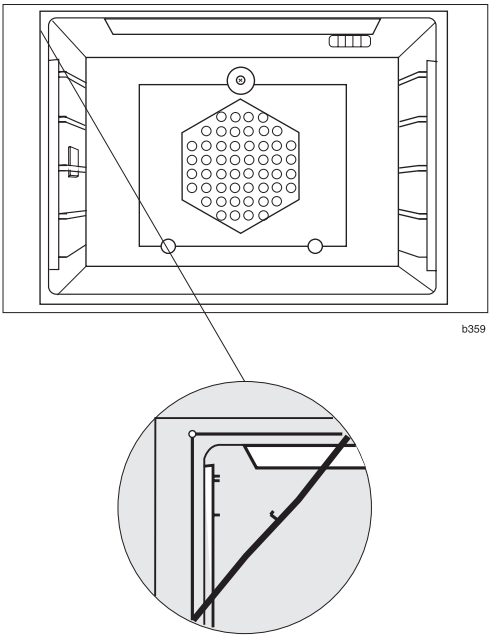
Anvend kun originale pærer.



Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

Lampeglassene skal være helt tørre inden de skrues i igen.



Rengøring af tætningsliste

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.

231

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.

Kontrollamperne

Disse lamper er af glimlampetypen. Ved evt. fejl, kontakt vort Servicecenter.

Magasinskuffen

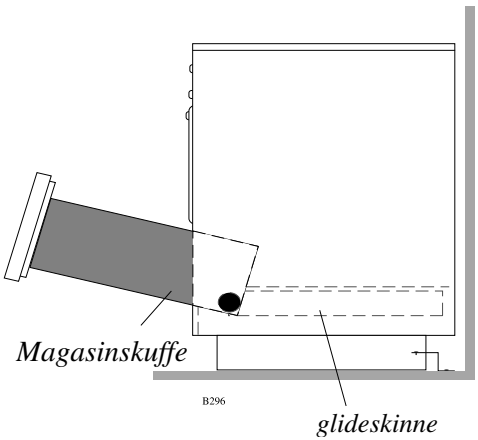
Det er nemmest at rengøre magasinskuffen, hvis De tager den ud. Det gøres således:

1. Åben skuffen
2. Træk skuffen ud til stop.
3. Løft skuffen skråt op og træk den ud.

Rengør skuffen med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Tør skuffen af. Skuffen skal være tør inden den isættes igen.

Når De skal sætte skuffen i gør De følgende:

1. Hold skuffen skråt som vist overfor.
2. Placer skuffens hjul i styreskinnerne og skub skuffen ind.



185

Fejl og Mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.
Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Hvidevare-Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service"

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Hvidevare-Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.

At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

At der er brugt uoriginale reservedele.

At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

008

Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfri og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.
På typeskiltet, som er placeret ved produktets bagside, findes oplysning om produktets serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

3263

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

Tekniske data

Model **GLB/GLF 4420-hv**:

Komfuret:

Mål:	
Bredde:	60 cm
Dybde:	60 cm
Højde:	85 - 93,5 cm
Vægt:	60 kilo
Gas effekt:	8,0 kW
El effekt:	2,3 kW
Energiklasse:	B
Lydeffektniveau:	48 dB

Gasbrænderne

Lille brænder	1,0 kW
Mellem brænder	2,0 kW
Stor brænder	3,0 kW

Ovnen:

Netto volumen:	49 ltr.
Bageplade areal:	1530 cm²
Effekt:	
Traditionel ovn	2300 W
Varmluftovn:	1915 W
Intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W
Energiforbrug:	
Traditionel ovn:	0,940 kWh
Varmluftovn:	0,990 kWh

Ovnlyset:

Toplys: & sidelys:	
Pære mærket:	230-240 V, 25 W, 300°C, med E14-sokkel
Bestillingsnr:	305 172 402/3

Magasinskuffe:

Volumen:	45 ltr.

Ret til ændringer forebeholdes.

Montering

Placering af komfur i køkken

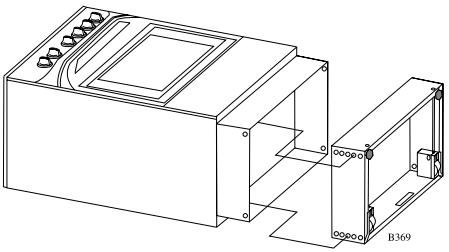
Ved indbygning kan komfuret placeres direkte op mod et højt køkkenskab. Forudsætningen herfor er (iflg. gasreglementet GR) at afstande, som er mindre end 200 mm fra brænderkant til brændbart material **skal** beskyttes med keramiske fliser, metalflade el. lign. i en højde af mindst 200 mm over komfurets overplade.
BEMÆRK. Dette gælder også for en evt. hulkedelsliste bag komfuret.

Justering af højde

Komfuret leveres i laveste højde 85 cm.
Komfuret kan reguleres i højden fra 85 cm til 93,5 cm.
I komfurets indvendige sokkel findes 4 sæt huller af hver 5 huller. Hvert hul giver mulighed for at regulere højden til 85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 og 91 cm. For at opnå en højde på 93,5 cm skruer De på hjul og justerfødder fra fronten af soklen, som også bruges ved opretning.

Sådan gør De:

1. Læg komfuret ned på bagsiden. Benyt evt. et tæppe eller flamingoplader som mellemlæg mellem komfur og gulv.



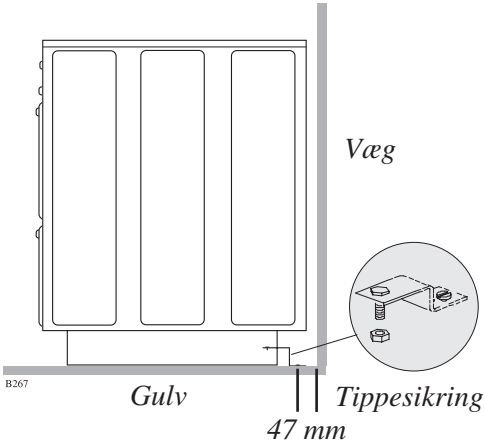
2. Skru de 4 skruer ud, to i hver side af soklen.
3. Træk den indvendige del af soklen ud, passende til de valgte huller.
4. Skru skruerne i de nye huller og rejs komfuret op.

Montering af tippesikring

Tippesikringen skal forhindre, at komfuret kan tippe forover.

Sådan gør De:

1. Skru det vedlagte vinkelbeslag fast i gulvet som vist.
2. Tag skuffen ud af komfuret og skub komfuret på plads.
3. Skru den medfølgende skrue i hullet i vinkelbeslaget ved at række armene ind, hvor skuffen sad.
4. Sæt skuffen i komfuret



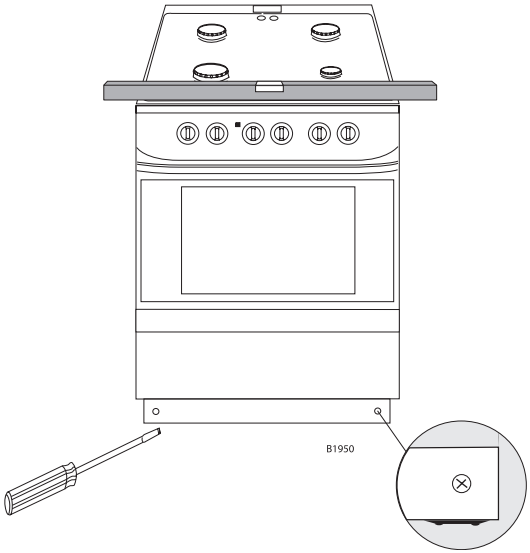
⚠ Tippesikringen skal monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

469

Opretning

Komfuret oprettes med vaterpas. Anbring vaterpasset på overpladens kanter (forkant, sidekanter, bagkant). Opretningen foretages med komfurets hjul og med komfurets justérfødder.

Hjulene findes i de bagerste hjørner af soklen, og de kan højdejusteres trinløst fra fronten af soklen. Hjulene indstilles med en skruetrækker gennem huller i soklen. Justérfødderne i fronten indstilles med fingrene.



Installation

Gas-installation

⚠ Gas-installationen **skal** fortages af en autoriseret VVS-installatør eller en af producenten autoriseret person. Installation skal udføres i henhold til gasreglementet (GR). Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.

Dette gaskomfur type CFG 410 /type CFG 411 er CE-godkendt og CE-mærket for overensstemmelse med gasapparatdirektivet (90/396/EØF), lavspændingsdirektivet (73/23/EØF) og EMC direktivet (89/336/EØF) incl. vedtagne direktivændringer. Der må ikke ændres i komfurets gastekniske konstruktion.

CE ID 048AR-0060
Q = 8,0 kW, Hs - FSD

Kategori og tryk:

DK: III 1a2H3B/P -8-20-30 mbar
SE: III 1ab2H3B/P -8-20-30 mbar

Indstilling fra fabrik:

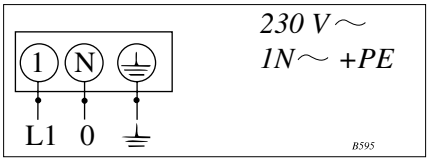
GLB4420-hv:
Towngas (bygas): G110 - 8 mbar

GLF4420-hv:
LPG (flaskegas): G30- 30 mbar

3991

El-installation

Tilslutning
Skal ekstrabeskyttes, jfr. stærkstrømsreglementet. Er tilslutningsstedet udført med ekstrabekyttelse i form af stikkontakt for trebenet stikprop, så:
Skal den tobenede stikprop udskiftes med en trebenet stikprop.



Lederen med grøn/gul isolation skal tilsluttes jordklemmen (mærket ⏚.) El-installationen skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.
Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm (kan være hovedafbryder).

Tilslutningseffekt max. 2,3 kW

Ledningstype:
Min. 1 mm² HO5 VV-F

471

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37˚C for frisk gær og 45-50˚C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.

218

Problemer	Afhjælpning
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5˚C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/ madret en ribbe op. De har placeret en lys metalform eller en form af porcelæn/glas på risten. Brug bageplade når De anvender en lys metalform eller en form af porcelæn/ glas.
Den katalytisk emalje bliver ikke ren.....	Porerne i emaljen er tilstoppet af fast-brændt fedt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af", hvordan De fjerner fast-brændt fedt inden brug af renseprogram.

220

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Komfuret/ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for komfuret. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til komfuret.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200˚C er opvarmningstiden ca. 13 min. Ved varmluft 175˚C er opvarmningstiden ca. 10 min.
Ovnlyset virker ikke.....	Kontroller HPFI/HFI-relæ. Kontroller sikringer.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Er komfuret tilsluttet en 10 amp. sikringsgruppe, er risikoen for overbelastning stor.
Gasblus brænder dårligt.....	Se efter om brænderdæksel/brænderring er placeret korrekt.
Gasblus virker ikke.....	Se efter om der er der åbnet for gastilslutningen. Gasflasken er evt. tom.
Når betjeningsknappen slippes går gasblusset ud.....	Betjeningsknappen har ikke været trykket helt i bund, eller den har ikke været holdt inde længe nok.

354

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

Indgreb i apparatet i reklamtionsperioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.
Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

148

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

325 88-7040 Rev. 1-245